

GRENZENLOS KOCHEN

PANIERTE EIER MIT BECHAMEL-KRÄUTER-SAUCE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

12 Eier	Salz & Pfeffer
50 gr Butter	3 EL versch. frische Kräuter
500 ml Milch	Rapsöl
Muskatnuss	Mehl und Semmelbrösel fü die Panade



10 Eier hart kochen und schälen. Jeweils eine Schüssel mit Mehl, Semmelbröseln und 2 geschlagenen Eier vorbereiten.

In einem Topf die Butter schmelzen, 1 EL Mehl untermischen, langsam die Milch dazugeben und unter ständigem Rühren zu einer cremigen Bechamelsauce schlagen.

Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten frischen Kräuter unterheben.

Die hartgekochten Eier panieren: Die Eier nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln wenden. Die panierten Eier in heißem Öl frittieren bis sie goldbraun sind. Mit der Sauce servieren.

EIN BISSCHEN WIE IN DEN 70-ER JAHREN ...
DAZU EIN LECKERER GRÜNER SALAT UND SCHON KANN ES LOSGEHEN!
BUON APPETITO, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.